



<https://latribunelibre.com/emploi/manager-de-rayon-frais-froid-f-h>

Manager de rayon Frais / Froid F/H

Description

Nous recherchons un Manager de Rayon Frais / Froid pour notre site basé en Guyane, capable d'assister le Responsable de Département dans la gestion quotidienne et le suivi des performances commerciales.

Contexte et Entreprise

L'entreprise est spécialisée dans la distribution alimentaire en Outremer avec un positionnement axé sur le Gros et Demi-Gros. Elle met en avant des valeurs de respect, de proximité et de développement durable.

Description du poste

En tant que Manager de Rayon Frais / Froid, vous assistez le Responsable de Département dans la gestion quotidienne des rayons. Vous êtes l'interlocuteur clé pour assurer le bon fonctionnement des opérations et la satisfaction client.

Missions principales :

- Encadrement : Coordonner l'activité des employés du rayon et garantir leur formation.
- Gestion commerciale : Assurer la bonne tenue des rayons (merchandising, assortiment), la gestion des commandes et la rentabilité des opérations.
- Animation commerciale : Participer à la mise en place d'actions promotionnelles, suivre les ventes et analyser les résultats.
- Suivi des stocks : Gérer les commandes et les réceptions, minimiser les invendus et les pertes.
- Support administratif : Élaborer des reportings sur les performances et suivre les tableaux de bord.

Avantages

Rémunération attractive selon profil.

Opportunités d'évolution vers des postes de direction.

Environnement stimulant et dynamique.

Qualifications

Profil recherché :

- Expérience significative dans la gestion de rayons en supermarché ou hypermarché.
- Connaissance approfondie des produits frais (froid, fruits et légumes, boucherie, poissonnerie).

Organisme employeur

TALENTYS RH

Type de poste

Temps plein

Secteur

CONSEIL POUR LES AFFAIRES
ET AUTRES CONSEILS DE
GESTION

Lieu du poste

97302, CAYENNE, CAYENNE,
France

Date de publication

29 septembre 2024 à 19:02

Valide jusqu'au

29.10.2024

- Bonne maîtrise des normes HACCP et des pratiques d'hygiène.
- Capacité à animer une équipe et à développer les compétences de ses membres.
- Esprit d'initiative et autonomie.

Qualités personnelles :

- Organisation, réactivité, sens du service.
- Leadership, communication efficace.
- Goût du challenge et du travail en équipe.